ANNO TERZO - N. 33 SABBATO 16 NOVEMBRE 1844

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

—

ECONOMIA PUBBLICA

—

DIALOGO SUI BENI COMUNALI FRA IL PARROCO ED IL COMPARE

COMP. Oh Dio! sig. Compare, non avrei mai creduto di viver tanto per vedere si gran novità. Siamo a quella di non levar la mattina e di non aprire gli occhi che per sentirne e vederne una più bella ancora.

PAR. Poffare! Che hai tu mai? Ti vedo si stralunato si sbalordito! hai posto, come dite voi, il piede su quello dell' orco?

COMP. Che orco, Jesus Maria! Vedete come io grondo dal sudore, come a stento tiro sù il fiato, come ho pesto, ammaccato e piedi e gambe per tener dietro alla vitella, che sbuffando con la coda in alto, il diavolo se la portava adombrata in un branco ....

PAR. Di lupi ....

COMP. Altro che lupi, di periti che voi chiamate alla moda agrimensori ingegneri e che so io, che sono là sulla montagna con stanghe e catene a misurare a squartare i beni della comune per venderli come dicono, e dopo di aversi pappata la carne, a noi poveri cani gettarne l' osso per non sentirci ad abbajare. Povera bestia! te la presentivi che a te non sarebbe rimasto fil d' erba per pascolare! Noi saremo conciati come ben va, che dovremo l' inverno batter i denti da freddo, nè ci sarà con che cuocer un pò di farina in polenta, se pur l' avremo.

PAR. Ma tu esci di pianta dal seminato. Vi adombrate come la vitella. Se la cosa non entra subito nella vostra testa voi senz' altro accoppate, squartate, mettete a cuocere senza gettarvi sopra un gran di sale. Flemma flemma ci vuole, ed impara dal gallo che batte le ale prima di cantare. Esamina la cosa meco e vedrai che il diavolo non è sì negro e brutto come voi il fate.

COMP. Perdonate se il dico. Fin ora non vi ho tenuto mai uno di quei tanti che

amano e vogliono il povero messo sotto ai piedi, e là sen stia in modo che a lui non resti che gli occhi per piangere. Se la cosa fosse così, che io non credo, vi dirò che non giungereste mai con tutta la scienza che avete scovato per quei Seminari, per quelle Università, con tutto il vostro dottorato, a farmi inghiottire amaro perchè io sputi dolce.

PAR. Io non amo nè voglio gettarvi la polvere negli occhi. Tu sai se io amo il povero nella parte più tenera del cuore. L' imprecazione del povero non cade invendicata in terra.

COMP. Fin ora sì, ma, ma . . . .

PAR. Conosco ancor io che a prima giunta la cosa sembra che vada contro pelo, ma se la esamini nel midollo è tutt'altro.

COMP. Saremo al caso delle capre che tutto il buono lo hanno di dentro.

PAR. Giacchè ti vanno a sangue il parlar figurato ed i proverbi, io te ne voglio dir due che calzano a meraviglia su questo proposito.

COMP. Sig. Compare, sto a vedere che voi la volete prendere alla larga poichè a quel che io odoro, cacciate i proverbi come il latino nelle Prediche. Intanto mi tornerà l'anima nel corpo. Su via snocciolateli fuori, che io sarò tutt' orecchie per ascoltarli, poichè se ogni giorno s' impara una, oggi avrò il bene d' impararne due.

PAR. Eccoli senz' altro: Il mulino dei consorti va sempre male; la cosa del Comune è di nessuno.

COMP. Poffar, questi proverbi con riverenza me li ha insegnati la mia buona avola. Hanno, perdonate, la barba lunga.

PAR. Se sono vecchi, tanto meglio, poichè sono sentenze che non mai fallarono.

COMP. Ma come volete appiccare questi proverbi ai beni comunali? Qui la voglio sentir bella.

PAR. Appiccar tu dici! Gl'investono d' ogni parte. Ascolta. I beni comunali non sono il molino dei consorti, poichè essendo in proprietà di tutti, niuno al certo si dà il pensiero di coltivarli e di trattarli con qualche pietà? Non sono alla misera condizione di una città presa d' assalto, dove chi più può mena le mani senza badare a tenera età, a speranze future, per arrappare, insaccare? beato è quello che più invola e distrugge, essendo il detto di tutti, se io perdono a qualche cosa è lo stesso che lasciarla in balìa di chi poscia giunge. Ai tempi dei nostri avi, che non si aveva ancora menato a tondo e sì disperatamente, questi beni erano in qualche parte adombrati da cespugli, coperti da boschi, ed il gregge trovava di che pascolare. Ora per quella maledizione che tutti hanno in corpo, dopo di averli snudati da cespugli, da alberi, si fanno a cavare le radici non avendo altro, e l'erba rara intisichita non mette appena le prime foglie che la pecora affamata è sopra a strapparla con le barbe. Che ne successe? L'acqua nelle pioviture, non trovando che nutrire, corse a dirotta seco trasportando quella poca di terra per lasciar addietro se non nudo sasso e ghiaja. Non è questo il molino dei consorti? Se la cosa tirava più a lungo con questo mal trotto, tai beni sarebbero solo nel catasto della comune per pagar la prediale. Non dobbiamo dunque meravigliarci se i nostri monti rassomigliano a quei di Gelboe maledetti dal Signore.

COMP. Ecco la predica bella e fatta con tutte le sue parti. Affè volete voi chiuder la porta dopo fuggita la vacca! *Post faceto non este consiglio* diceva mio avolo. Credete voi con questa proprietà di rifondere, di rimpastare, rimpolpare queste ossa onde tornino a dar segno di vita? È ben vero che siamo nel secolo delle invenzioni prodigiose, ma questo non avverrà mai, altrimenti scusate, io parlo colla scrittura alla mano, Mosè non avrebbe operato sì gran miracolo di cavar acqua da una pietra, se noi dai sassi caveremo erba, alberi, e quello che è più, vino.

PAR. Tu al certo non sei novizio poichè conosci l' industria di questa Pieve, e quanto ridondi a fecondare i campi, quando è assidua e stimolata dal bisogno. Non operò prodigi? I nostri comunali a prima giunta sembrano ridotti a sì misero stato di mettere alla disperazione chiunque vuo-

le con essi impacciarsi. Ma senza menar il can per l'aia, non vedi quei ritagli alla spicciolata usurpati alla comune? non erano alla medesima condizione di tutti quelli che sono in presente, e forse peggiori? Fatti proprietà mutarono faccia e natura in modo che giuraresti che non sono quelli di prima. I più intraprendenti ed assidui agricoltori di questa Pieve non hanno cangiata di pianta una landa di macie di greppi, ove una capra non aveva di che rodere e spilluccare un mese dell'anno, in una vigna ubertosa delizia e ricchezza di quella villetta? La terra per sè non produce che spine e triboli, perciò a noi corre l'obbligo, secondo il comando del Signore, di ripetere da essa il pane quotidiano col sudore del volto.

COMP. Supposto anche che queste terre, o per parlar più propriamente questi greppi, si potessero costringere a cambiar natura, quanti sudori di sangue non ci costerebbero? Noi affaticarci, tirar l'anima coi denti, e perchè mai? Per quei che verranno. Così privati di quel poco soccorso che bene o male ci porgono presentemente i comunali, saremmo alla dura condizione di far la vigilia perchè i futuri godessero la festa.

PAR. Ti concedo che a questi comunali per migliorarli ci vuole della fatica e molta. Per altro non getterai l'opera tua, la tua fatica, poichè non saranno sì ingrati di non fornirti d'un compenso. Sarà vero che non potrai tutto ad un colpo far uscire dalla tua mano vegeta e fiorente quella porzione che a te sarà sortita. Puoi prenderne all'anno quel tanto che tu stimi di coltivare, impiegando su di esso quel tempo che t'avanza agli ordinarii lavori, e specialmente in tempo d'inverno, e così progredendo di stagione in stagione esercitarvi su tutta la tua fatica ed industria. Sono greppi è vero e nudo sasso, ma tu sai che fra le vene dei monti in quelle vallette avvi della terra inerte che da secoli e secoli aspetta la mano benefica che la sprigioni per mettersi alla luce del sole e al fomite della vegetazione. Tu sai ancora che quasi tutti i nostri possedimenti corsero la medesima vicenda di essere imboniti con terra trasportata. Vi saranno di quei comunali che ricalcitreranno ad ogni industria; questi li puoi guardare con chiudende di muro secco ed in allora vedrai cambiar aspetto. Difatti nei nostri monti avvi il germe di molte piante che lasciato a se stesso con la propria ingenita virtù, quando non è tormentato lacerato nel primo rampollare, lo vedrai vestire questi monti di faggi di carpini di frassini di orni di quercie di cespugli di noccioli selvatici, poichè nulla importa che siano sassi, greppi, mentre si fa strada per ogni dove; e tu puoi questo conoscere dalla maggior parte dei nostri boschi che pendono da rupi e su fondo da macigni frastagliato, e pure s'innalzano vegeti e forti. Anzi dirotti che puoi far a meno delle chiusure poichè confinando con altri proprietari, l'interesse di questi ti sarà riparo più certo al vago pascolo, come tu il farai per gli altri. Tu dici lavorare per quei che verranno? Senti: nel corso inverno passando da una Chiesa all'altra della mia Pieve mi tratteneva bene spesso con una famigliuola che attaccava per così dire un campicello ad una rupe. Lo spaccare macigni e rotolarli perchè servissero di terrapieno e di chiudenda, disgombrare il luogo, su trasportare terra a forza di schiena era una cosa ardua a vedersi. Se fossi stato un uomo della tua, avrei gridato a costoro dicendo: che fate o insensati, perchè spargete tanto sudore, impiegate tanti stenti, e per chi mai tutto questo? per quei che verranno, i quali non si ricorderanno con un de Profundis di voi crepati sotto a tanto peso. Ma io invece li animava a perseverare in questo arduo cimento. Non sono molti giorni che io vidi questa famigliola mietere in buon dato segale orzo in questo campicello, e vidi l'erba spuntar vigorosa, mettere le prime barbe il carpine il nocciolo, l'agnella pascere le fresche stoppie, ed i fanciulli con le pive fatte nel gambo della messe menar frastuono e festa; tutto era giocondità e vita dove a san Martino non era che squallido e muto deserto. La ter-

ra è nostra buona madre, e chi sa trattarla con quei modi che sono più acconci e propri, sempre in ogni luogo ci porge alimento, quindi aveva ragione quel Romano se la baciava per madre.

COMP. Ma dato anche ciò, questi campi sarebbero tanti da far prosperare la Pieve d'Asio, una popolazione sì grande? Sì che anche supposta la divisione di questa proprietà, la Pieve rimarrebbe sempre sul medesimo piede. Povera l'ereditarono i nostri Padri che a noi la lasciarono tale, e noi la tramanderemo ai nostri nepoti egualmente povera.

PAR. Veniamo a conti che questi non ingannano. I campi della Pieve d'Asio, siano comunali che di privata proprietà, ascendono a pertiche censuarie 72,000.

COMP. Sig. Compare, queste pertiche gettatele in campi friulani, allora forse intenderò qualche cosa.

PAR. Ebbene, i campi in proprietà privata sono dieci mila e 92: comunali sono undici mille settecento e sessanta sette lasciando le tavole. Vedi che la cifra dei Comunali è maggiore dei posseduti privatamente. Questi dieci mille campi offrono bene o male un alimento a quattro mille settecento individui a cui ammonta la popolazione della Pieve.

COMP. Ma credetemi che se non fosse l'industria, un pò di commercio e l'accattar opera altrove per guadagnarsi di che vivere, questi dieci mille campi non offrirebbero appena il companatico.

PAR. È vero verissimo che i soli campi presentemente non somministrano di che vivere a questa popolazione, ma sarà sempre vero che ogni qual volta questi luoghi, esposti alla rampa al saccheggio, saranno costretti a darne un prodotto, si accresceranno i mezzi nostri per sussistere senza veder costretta una parte della popolazione ad emigrare e a vendere sì miseramente i loro sudori per guadagnarsi un tozzo di pane.

(*sarà continuato*).

RIZZOLATI AR.

ECONOMIA DOMESTICA

DELL'ALLEVAMENTO ED INGRASSAMENTO DEI PORCI

Non facciano il naso torto i nostri lettori se prendiamo a trattare dei porci, poichè agli occhi nostri offresi questo argomento quale oggetto di economia domestica interessantissimo, essendo noto che fra gli animali domestici il majale ci fornisce abbondante e delizioso alimento.

Egli sembra che la Provvidenza abbia voluto che quanto più gli animali sono utili, tanto più sieno facili ad allevare e nutrire: tale è la vacca, i polli, e specialmente il porco. Giammai animale non meritò meglio di questo il nome di *omnivoro* (mangiatore di ogni cosa); perchè non solo mangia ogni sorta di foraggi, grani, legumi, frutta, carne, ma inoltre consuma tutti i rifiuti degli altri animali; egli vive de' loro rimasugli, non sdegna neanche le più ributtanti sporcizie. Il porco serve ad un tempo di nutrimento principale e di condimento ad ogni altra nutritura. Nel porco nulla si rigetta, ogni sua parte è buona a qualche uso, e il proverbio dice *tutto si adopera dalle talpe fino alle setole*.

Ora quali sono i porci che meriterebbero di venir scelti per allevare? Certo è che la specie anglo-cinese è preferibile all'indigena, che da secoli si nutre da noi, e la quale tocca ormai a manifesta degenerazione. So bene essersi detto che i majali anglo-cinesi non danno una carne sì saporita come i nostri, e che le salciccie non si possono conservare altrettanto bene. So di più che noi abbiamo molti pregiudizj, e che non sono sì facili a togliersi; ma egli è oramai un fatto certissimo che i majali conosciuti sotto il nome specifico di anglo-cinesi, provenienti dalla mescolanza della razza cinese di Siam con la europea, ingrassano prestamente con meno spesa, ed il consumo di essi, ammazzati che sieno, è molto minore paragonandolo con quello di qualunque altra varietà nostrale; od in altri termini i medesimi fruttano più sotto tutti i rapporti; la loro carne e il lardo loro sono assai migliori di quelli dei majali di Europa.

La maggior parte dei coltivatori di queste provincie non conoscono i majali di Siam; e non allevano la razza anglo-cinese, perchè fra noi difficilmente se ne trova; e que' pochi che sono, e che da colà ci pervennero, sono troppo piccoli per-

chè si determinino gli agronomi a curarsi di quella razza di animali. Ma se vi fossero veri porci anglo-cinesi di belle qualità arriverebbero ad una grandezza di superare i nostri; e darebbero una carne più chiara di quella dei majali del paese, e le fibre muscolari sottilissime, il lardo il grasso e tutta quanta la sostanza adiposa sarebbero di colore bianchissimo; consumerebbersi meno, ossia gocciolerebbero assai meno che d'ordinario non si osserva nel lardo, sugna, e carne stessa degli animali in dipendenza del vizzo ossia mollezza dei medesimi.

Come ho detto non avendone noi della razza anglo-cinese, se non che di qualità assai inferiore, conviene che ci limitiamo a dire della razza nostrana; la quale per essere di bella qualità, la troja dev'essere di madre sana, di statura ben corporuta, avente le forme cubiche, il polmone voluminoso, il quale viene indicato dalla larghezza del petto, e da intestini sviluppati, e per conseguenza dall'ampiezza del ventre, e dall'allontanamento delle costole. Deve avere gambe grosse e corte, le zampe ben diritte le unghie molto fesse, la testa dev'esser grossa, il muso corto e grosso, gli orecchi grandi e pendenti all'ingiù, occhi vivaci e grandi, il dorso (schienale) largo, le reni grandi, la coda grossa, il numero de' capezzoli nè più nè meno di quattordici, le mammelle lunghe, la pelle bianca, e il pelo lucido e fino; che sia tranquilla e dolce, perchè cattiva e vorace, potrebbe divenire intrattabile nel tempo della gestione, e divorare i porcastri appena nati. Le stesse qualità deve pure avere il maschio atto a impregnare le troje, al quale ufficio si ritiene capace ai dieci mesi; onde però la cosa abbia il suo migliore effetto il verro dovrebbe avere almeno un anno, ed al più due; nel qual tempo lo si castra, e lo s'ingrassa. Egli è un errore il credere che un verro può bastare per 20 troje; il più degli autori propendono nel lasciarlo accoppiare con due fino a 6 affinchè i porcastri sieno più numerosi, più forti e meglio formati. (*sarà continuato*).

INDUSTRIA AGRICOLA

—

FECCE DA VINO — LORO USO IN AGRICOLTURA

So che ovunque si pratica di raccogliere la feccia dei vini ed il tartaro delle botti, che lo hanno per molto tempo contenuto, a fine di ricavarne un lucroso profitto colla vendita a chi ne fa la ricerca per metterla in commercio; ma so altresì che da taluni si lascia spesso derelitta quella fecciosa materia, che in grande quantità viene depositata dai vini bianchi dopo la prima fermentazione, e dal caspio lasciato per alcuni giorni in riposo, forse perchè poco ricercata, sì per la fabbricazione del tartaro, come per la distillazione, onde aver l'acquavite. Io soglio pertanto già da cinque anni fare diligentemente raccogliere tutta questa sostanza in forma di densa poltiglia insieme ad ogni altra porzione di avanzi o lavature dei vasi vinarii, ogni volta che occorre di vuotare e pulire le botti, per quindi unirla ad altra sostanza altrettanto generalmente derelitta per la preparazione di un eccellente concime pei fiori e pei limoni. Quest'altra sostanza consiste in quel terriccio vegetabile, che sopravanza sul suolo, dove si fa spaccare o segare il legname, massime vecchio e ad uso di combustibile. Faccio prima crivellare la detta terra a fine di purgarla dai sassi e dai grossi frammenti di legno in essa contenuti; indi vi aggiungo le dette materie vinose facendo mescolare ben bene la massa, ed anche bagnare di quando in quando, a norma del bisogno, ed in ispecie quando sia raccolta e conservata in luogo coperto. Dopo alcuni mesi, ed anche dopo un anno, o sia quando sia ben macerata, me ne servo per empiere ad opportuna stagione i vasi dei fiori e quelli dei limoni. Laonde prescindendo dal vantaggio ottenuto dei fiori, posso assicurare, che le poche mie piante di limoni in tal modo ingrassate, senz'altra terra o concime, ripresero la più vigorosa vegetazione colla maggior abbondanza di belli e buoni frutti; nè posso astenermi di raccomandare ad ogni coltivatore di agrumi una tale utile pratica; ben inteso però che io non intendo di escludere le altre cure di già esperimentate e credute necessarie alla buona coltivazione di una pianta che per l'intiero giro di un anno suole quasi sempre fornirci in abbondanza frutti servibili alla confezione di uno de' più squisiti e salutari refrigeri, e bevande per l'uomo di qualunque classe.

Impieghi delle fecce vinarie

Qualunque piccola economia giova all'uomo, e nulla debbe perdersi nell'interesse generale. Perciò molte materie che nelle nostre provincie si credono inutili, e come tali sono gettate, possono servire mercè l'industria. Tra queste collocheremo le fecce del vino.

Dopo aver radunato in copia le fecce dei vini bianchi e rossi, si versano entro tinozze chiuse, dove riposano per qualche giorno, affinchè se ne possa estrarre il liquido che ancora vi si contiene, il quale, se le fecce sono fresche, può servire di bibita, può essere distillato per acquavite, o convertito in aceto.

Quando la materia non produca più alcun liquido, si mette entro sacchetti di tela forte, fitta, lunghi 15 pollici e larghi 10; se ne chiude la bocca con una cordicella, e si collocano in piedi in un tino forato, all'altezza di sei linee dal fondo, ovvero in una botte comune, se la quantità è piccola, e ciò finchè il tino sia colmo.

Per ventiquattro ore questi succhi lasciansi sgocciolare, e poscia si soprappone ai sacchi un coperchio di legno ch'entri nel tino, e su di quello due pezzi di legno meno lunghi del diametro del tino stesso; appoggia su di essi un tronco di legno, e quindi col mezzo di una leva assicurata nel muro da una parte, e dall'altra vincolata ad un peso che si aumenta continuamente di dodici in dodici ore, finchè arrivi a 150 chilogrami, se ne preme il pò di liquido contenuto; quind s' rivolgono i sacchi dall'altra parte, e raddoppiasi la pressione. Il liquido, come abbiamo già detto, serve per bibita, per aceto o per acquavite, quando le fecce sieno recenti; ma se sono vecchie, ed ebbe principio la fermentazione putrida, il liquido tutt'al più serve a fare acquavite, e questa pure non può beversi se non mediante una seconda distillazione fatta con somma cura, onde spogliarla dell'odore e gusto ingrato.

Finalmente quando i fondi sono ridotti allo stato solido, si fanno uscire diligentemente i pani dai sacchi perchè non si spezzino e si passa alla seguente operazione:

Diseccamento dei suddetti Pani delle Fecce Vinarie.

Per facilitare il diseccamento delle fecce vinarie, e perchè non marciscano per l'umidità, si curvano i pani a guisa di tegole, e quindi si pongono rovesci a giacere sui granai a fianco gli uni degli altri, affinchè l'aria vi si aggiri da tutte le parti, e non ammuffino o fermentino, nè i vermi li riducano in polvere.

Rimasti in tale stato per sette od otto giorni, per sollecitare il diseccamento, possono essere esposti al sole sopra un terreno duro. Allorchè le fecce non sono vecchie hanno color bruno, nerastro alla superficie, e rossa porpora nelle interne parti.

Della combustione delle dette fecce diseccate.

Quando le fecce sono secche e si spezzano con taglio netto e con istrepito, allora sono atte alla combustione. Formasi con mattoni, senza cemento, un fornello rotondo, che appoggi sopra la sabbia. Prima di principiare l'operazione, questo fornello sarà alto nove o dieci pollici. Nel fondo si pone un piccolo manipolo di paglia, o piccoli rami secchi per facilitare la combustione.

Questo forno avrà il diametro di sei piedi per ardere mille pani di fecce vinarie del peso di seicento libbre. Per dar principio, intorno al combustibile si mettono 25 pani in piedi ed inclinati gli uni verso gli altri, affinchè il giro dell'aria sia libero.

Ottenuta la perfetta combustione di questi, se ne aggiungono de' nuovi, e si inalzano le labbra del fornello, e così via di seguito finchè la totalità dei pani sia consunta.

Bisogna che la combustione sia proseguita da sè sino al fine, nè debbesi smontare il fornello prima che sia freddo, senza mai diminuire l'ardore del fuoco, perchè ciò impedirebbe la perfetta combustione. Il fuoco non debb'essere troppo lento o troppo attivo; e tostochè la fiamma si mostra al di sopra dei pani, bisogna rimetterne dei nuovi, avendo cura che i primi sieno assolutamente consumati, onde ottenere l'allume di feccia.

Il buon *allume di feccia* dev'essere bianco, o seminato tratto tratto di macchie turchine o verdi, in piccoli corpi, mezzo fuso, e debbe destare sulla lingua una sensazione piccante, anzi ardente. Quando trattisi di una quantità discreta, altro carattere per riconoscere la qualità di questo allume è il facile e perfetto scioglimento nell'acqua, alla quale comunica le sue qualità. Essendo raffreddato il fornello si demolisce per estrarne la materia contenuta, che viene rotta in pezzetti, e messa in botti per pesarla.

Anche dai grappoli ed acini dell'uva si può ottenere una potassa eccellente; di questi basta, quando sono perfettamente secchi, accendere un fuoco vivo, e farli ardere di mano in mano, perchè sieno ridotti in cenere perfetta.

Brey Diz. Enciclopedico.

VARIETÀ

CONGRESSO SCIENTIFICO ITALIANO.

SEZIONE DI AGRONOMIA E TECNOLOGIA.

(Continuazione e fine).

Seduta 24 Settembre.

Il sig. Rossi di Pisa fa presentare un saggio di seta ottenuto in quest' anno con un secondo raccolto.

Si notifica alla sezione che il farmacista Paolo Villaresi di Livorno ha trasmesso, col mezzo del sig. Sanguinetti, un suo scritto sull' enologia.

Il Cav. Farina espone alcuni disegni di una macchina inventata dal Conte Carlo Morelli di Torino, per raccogliere strami, paglie ed erbaggi, a cui diè il nome di *spigolatore*.

Il Prof. Orioli presenta alcuni vasi di creta che si usano ne' paesi di calda temperatura, e che servono per tener fresche le bevande, raccomandando la loro fabbricazione anche per questo paese.

Il Marchese Boyl comunica una proposizione fatta dal Conte Serristori e diretta ad invitare la commissione enologica stata eletta dalla sezione di agronomia del Congresso di Lucca, perchè continui le sue operazioni e procuri anche per Napoli, in occasione del settimo Congresso, un deposito di vini italiani. In questo argomento parlano il conte Freschi, il conte Taverna, il conte Sauli, il principe di Canino, l'avvocato Sineo, l'avvocato Nessi, e il Conte Sanseverino.

Il Prof. Perego presenta il saggio di una stoffa ad uso *foulard*, stata tessuta con seta estratta da bozzoli doppi.

L' Abate Roncoroni espone alcune grosse radici di barbabietola dal medesimo fatta usare come alimento del bestiame.

Il Marchese Pallavicino legge una sua memoria sullo stato dell' industria nella Liguria marittima in relazione alla tecnologia.

Il Prof. Ragazzoni fa conoscere che i nuovi metodi metallurgici accennati nella memoria del Pallavicino, già erano conosciuti ed adottati nelle fucine della valle d' Aosta.

Il Cav. Giovanetti fa conoscere lo stato dell' elementare istruzione nel Piemonte, e specialmente nel Novarese, e parla dell' attuale stato dell' Istituto Bellini d' arti e mestieri.

Il Principe di Canino ricorda il floridissimo stato dell' Istituto d' arti e mestieri detto di S. Michele a Roma, dove oltre l' elementare istruzione si impartisce a numerosissimi alunni l' istruzione tecnica, e tributa i dovuti elogi all' Em. Cardinale Tosti che ne vigila la direzione, e che al pari del Porporato che regge questa Metropoli milanese altamente promove lo sviluppo della carità educatrice.

Il Barone Cantono, il Marchese Pallavicino e l' Avvocato Sineo parlano anch' essi dello stato della popolare istruzione nelle varie parti dello Stato del Piemonte e della Liguria; e si cita per notizia il rapporto stato comunicato alla sezione da Jacopo Caramelli intorno alla fondazione delle nuove scuole tecniche state aperte in quest' anno ad Arezzo.

Seduta 25 Settembre.

Il sig. Sanguinetti legge il rapporto, di cui fu incaricato dalla sezione, sulla memoria stata presentata dall' Arcidiacono Cagnazzi intorno al modo di prevenire le carestie mercè la diffusione dell' uso delle patate.

Il sig. Gottardo Calvi legge una sua memoria intorno alla società di mutuo soccorso per artigiani, all' esame della quale sarà delegata una speciale commissione che ne farà rapporto al Congresso di Napoli.

L' Ingegnere Michela comunica un rapporto intorno al nuovo processo stato inventato dal tipografo Paolo Lampato, con cui si ottiene la fusione dei caratteri da stampa legati a due ed a tre lettere, e ne dimostra la decisa utilità economica. Lo stesso Ingegnere presenta un suo scritto su i canali navigabili ed irrigatorii del Piemonte.

Il sig. Alessandro Parravicini fa conoscere che l' Accademia tiberina toscana ha istituito in questo anno una scuola d' arti e mestieri. Ricorda la scuola festiva di S. Vito al Tagliamento per l' istruzione elementare ed agraria.

Il Dottore Sacchi fa conoscere il vistoso numero delle scuole festive ed anche serali già istituite in Lombardia, ed accenna la nuova scuola agraria di S. Martino sull' argine nel Mantovano. L' Avvocato Sineo cita scuole simili istituite in Torino, e il De-Vincenzi fa conoscere come giovi imitare l' esempio del Regno Lombardo-Veneto, facendo che le scuole siano sistemate con pubblico e generale ordinamento; su di che parla anche il Marchese Riccardi.

L' Abate Baruffi raccomanda l' istituzione di nuove scuole destinate ad ammaestrare gli artefici addetti al servizio delle macchine a vapore. I sigg. Dall' Ongaro e Sagredo ricordano che scuole simili esistono già a Trieste ed a Venezia.

Il Dottore Coppa comunica i calcoli dal medesimo istituiti per dimostrare la convenienza economica dell' uso della bevanda spiritosa, dal medesimo estratta dal riso e dal risino.

Il Dottore Gera comunica il metodo, consigliato del Canonico Stancovich, di far morire le crisalidi dei bachi da seta entro sacchi chiusi. Su questo metodo fa conoscere il Cenedella le sue osservazioni dirette a mostrarne la sconvenienza.

Lo stesso Gera parla dei nuovi metodi di Locatelli e di Bouvier, per trarre la seta, e annunzia che egli pubblicherà una raccolta di manuali sul setificio, sul caseificio, sull' enologia, e sugli olii, e prega i membri del Congresso a volergli essere cortesi del loro utile concorso.

Il Principe Vidoni comunica alcune sue osservazioni e sperienze state istituite sui bachi affetti dal mal del segno, e invita gli agronomi ad opportuni studii.

L' Avvocato Poggio parla dell' utilità di conservare i cereali nelle spiche; ed il Cignani avverte seguirsi questo metodo nella Romagna.

Il sig. Dall' Ongaro rende conto della nuova istituzione di una scuola pratica d' arti e mestieri stata aperta a Trieste dal Municipio, e di una nuova colonia agricola, stata pure in quest' anno attivata presso Trieste, per educare nell' agricoltura tutti i giovanetti raccolti nelle case di ricovero. Di quest' ultima istituzione, nuova ancora per l' Italia, egli fa conoscere i vantaggi che se ne possono sperare per conservarla nell' attuale sua condizione agricola.

Seduta 26 Settembre

Il Prof. Baruffi riferisce che il sig. Bonafous di Torino instituisce a sue spese il premio di una medaglia d' oro del valore di mille franchi da darsi dal Congresso degli Scienziati Italiani che si radunerà a Genova nel 1846, a chi presenterà la migliore versione italiana delle Georgiche di Virgilio, illustrate e commentate colle migliori dottrine agronomiche. Aderendo alla proposta fatta dall' avvocato Nessi e dal Marchese Ridolfi, si votano dalla sezione solenni ringraziamenti al generoso fondatore.

Il Presidente dichiara essere confermati nel loro incarico i membri della commissione enologica italiana, e per procurare in occasione del Congresso di Napoli il deposito dei vini italiani, nomina come membri della sezione centrale enologica per quella città, il Principe di Satriano, il Principe di Gerace, il Marchese D' Albergo, Giacomo Savarese e Dottore Manfrè.

Per gli studii da istituirsi intorno al proposto regolamento normale delle società di mutuo soccorso per gli artigiani, il Presidente nomina una commissione composta dei signori Alessandro Porro e Gottardo Calvi di Milano, Radice di Verona, Sanvitale di Parma, Lorenzo Valerio di Torino, Conte Serristori di Siena e Marchese Francesco Pallavicino di Genova.

Per la proposta commissione che si occuperà della metrologia, il Presidente nomina il Principe di Canino, il Conte Freschi, il sig. Sanguinetti, il Marchese Ridolfi, il Conte Sanseverino, il Conte Serristori ed il March. Afan de Rivera di Napoli.

Nomina pure come membri della commissione incaricata di studiare i progressi dell' industria serica in Italia per farne annui rapporti ai Congressi italiani, i signori Giulio Sarti e Gavazzi di Milano, Berizzi di Bergamo, Conte Antonini di Udine, Raffaele Lambruschini e Felice Vasse di Firenze, Scotti di Brescia, Lorenzo Valerio di Torino, il Dottore Rizzi di Fano, Piatti di Piacenza, De-Vincenzi di Teramo, il Prof. Cua di Napoli, il Principe Serra di Falco per la Sicilia. Elegge come relatori, per la parte agricola, il sig. Mompiani di Brescia, e per la parte industriale, il sig. Francesco Gera di Conegliano.

G. Sacchi, a nome della commissione statistica stata eletta dal Congresso di Lucca, offre alcune sommarie notizie intorno alle 66 casse di risparmio instituite nei varii Stati Italiani, ove trovansi in deposito quaranta milioni circa di lire austriache: parla dei 214 asili di carità per l' infanzia che ora esistono in Italia, e in cui sono educati oltre 15,600 bambini, con un annuo dispendio di circa 470,000 lire elargite dalla carità privata. Ricorda pure gli instituti in cui si continua l' educazione infantile con applicazioni agricole o tecniche, e l' Avv. Maestri cita un instituto di questo genere stato ora aperto a Parma. La commissione statistica è confermata perchè faccia di ciò annue relazioni ai Congressi.

Il Dottore Gera legge a nome di una commissione un rapporto intorno alla malattia della golpe che attacca il frumento, ed il Marchese Ridolfi convenendo nel voto, raccomanda l' uso della calce molto caustica sciolta nell' acqua come preservativo del male.

Il sig. De-Vincenzi legge il rapporto della commissione stata incaricata di riferire sullo stato dell' agricoltura nell' agro Milanese, e il Conte Sagredo comunica il rapporto della commissione stata eletta per riferire intorno all' attuale condizione dell' industria in Milano. Per unanime consenso della sezione si delibera di far pubblicare i due rapporti negli atti del Congresso.

Cesare Cantù dà lettura del rapporto della commissione che fu incaricata di riferire intorno alle varie opere e memorie state inviate in dono alla sezione.

Il Conte Sanseverino dà comunicazione del rapporto della commissione enologica, e il Principe di Canino, dopo avere chiesto alcuni schiarimenti, annunzia che prima del Congresso di Lucca era già stata a Velletri instituita una Società enologica italiana.

L' Avvocato Sineo fa conoscere essere stato felicemente sciolto in Lombardia l' importante problema della migliore associazione dell' industria agricola colla manifatturiera.

Dopo essere state deposte alla Presidenza varie memorie di cui non si potè per l' angustia del tempo far lettura, il Presidente Marchese di Sambuy con affettuose parole chiude la seduta.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO